

Difficulté ★★★

Gaufres liégeoise



10 gaufres



40 min



1h30 de repos



--

INGREDIENTS

250ml de lait

8g de levure boulangère sèche

30g de sucre roux

500g de farine

4g de sel

1 càc d'extrait de vanille

2 œufs

230g de beurre mou

150g de sucre perlé



INSTRUCTIONS

- Si tu fais cette recette avec un robot il faut :
- Commence par faire tiédir ton lait au micro-ondes ou sur feu doux : Très important ton lait ne doit vraiment pas être CHAUD mais juste tiède ! (maximum 30°c).
- Verse la levure boulangère dans le lait tiède, mélange à l'aide d'une cuillère et laisse reposer 10 minutes.
- Dans le bol de ton robot, verse la farine, le sucre, le sel, les œufs, la ma vanille et le mélange lait et levure.
- Pétris pendant 5 minutes avec le crochet de ton robot.
- Ajoute le beurre pommade puis pétris pendant 10 minutes à vitesse moyenne : la pâte doit se décoller des parois du bol.
- Si tu fais cette recette à la main :
- Sur ton plan de travail verse la farine et creuse un puits dans lequel tu verses le sucre, la levure sèche, les œufs, la vanille et verse petit à petit le lait tiède (maximum 30°c) tout en travaillant le tout avec une cuillère en bois en ramenant petit à petit la farine sur tes ingrédients.

- Après 30 secondes de mélange, ajoute le sel et continuer de travailler la pâte jusqu'à ce que tu puisses former une boule.
- Ecrase la boule obtenue et verse ton beurre pommade au centre de celle-ci.
- Replis les bords de ta pâte pour enfermer ton beurre et pétris ta pâte en l'écrasant avec la paume de ta main sur le plan de travail.
- Le pétrissage peut durer une vingtaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène
- Ta pâte est prête quand elle ne colle plus, je te conseille alors de la manipuler avec tes mains très légèrement humidifiées.
- Avec la pâte obtenue, forme une boule et dépose-la dans un bol légèrement graissé.
- Recouvre le bol avec un torchon propre et laisse pousser 1h30 à température ambiante.
- Ta pâte a du doubler, voir tripler de volume : Dépose-la sur le plan de travail et presse-la avec la paume de ta main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même pour la dégazer et la rendre plus souple.
- Incorpore les perles en sucre dans ta pâte et forme des boules d'environ 60g chacune.
- Fais cuire tes boules de pâtes dans un gaufrier pendant environ 2min30 (à ajuster selon ton gaufrier).
- Dépose tes gaufres sur une grille et régale-toi !

CONSERVATION

Les gaufres liégeoises se conservent 4 jours à température ambiante, bien emballée hermétiquement mais le moelleux de celles-ci ne tiendra pas aussi longtemps malheureusement.

Je te conseille d'attendre que tes gaufres liégeoises soient totalement refroidies pour les congeler ! Il te suffira ensuite de les passer quelques secondes au grille-pain ou 7 minutes dans un four préchauffé à 180° pour retrouver leur moelleux !